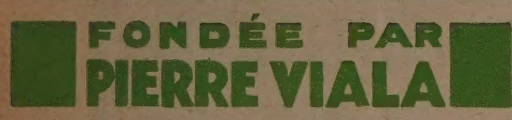
REVUE DE VITICULTURE





R. B. Sibia



MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE



46e ANNÉE



PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939
— 29 JUIN — N° 2348 —

46e Année. - Tome XC | N° 2.348 | Paris, 29 Juin 1939

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : **Seine 240.213**

Téléphone : **Odéon 10-32**

Compte Chèques postaux : **Paris 609-05**


Depuis 1743
MOËT & CHANDON
règne sur le champagne
BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT
votre fournisseur en tient depuis toujours
CHAMPAGNE
MOËT & CHANDON
DEUX SIÈCLES
DE PERFECTION
Maison
fondée en 1743.
EPERNAY
MOËT & CHANDON
EPERNAY
BRUT IMPÉRIAL
1928
MOËT & CHANDON
EPERNAY


STYLE
1939
La Palme de l'Elégance
La Sobriété rationnelle de leurs lignes profilées... Le Goût sûr de leur luxueuse Présentation... Leur incomparable Confort, leur impeccable Finition... confèrent la Palme de l'Elégance aux Carrosseries construites par
Peugeot



une goutte d'eau tombe sur une feuille. Dans cette goutte d'eau, une spore se développe très rapidement. Mais si la feuille est traitée à la Microline la goutte d'eau devient meurtrière pour la spore.

Poudrez donc vos vignes à la Microline dès qu'il a plu.

MICROLINE

Spécialité de
LA LITTORALE, BÉZIERS



REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

SUR LA COMPOSITION DES EAUX-DE-VIE DE LA RÉGION LANGUEDOCIENNE

Introduction

Ce travail est limité aux seules eaux-de-vie jeunes provenant de la distillation directe des vins, des piquettes, des lies et des marcs titrant moins de 70° G. L.

Dans ces conditions l'alcool recueilli est un mélange d'eau et d'alcool éthylique accompagné d'une proportion plus ou moins grande, d'une part de composés qui passent abondamment au commencement de la distillation ; d'autre part de ceux qui passent surtout à la fin de la distillation. Les premiers sont *les produits de tête* constitués par des aldéhydes, des éthers et par une faible fraction d'huiles entraînées. Les seconds sont les *produits de queue* comprenant les alcools supérieurs où prédominent les alcools amyliques actif et inactif, les acides, le furfurol et des huiles essentielles encore mal définies.

Ces produits dont l'ensemble est qualifié de *non-alcool*, sont variables

quantitativement avec la nature de l'eau-de-vie. Certains auteurs croient aussi à une variation qualitative (4). Mais jusqu'à présent c'est surtout leur proportion globale qui a servi à distinguer les eaux-de-vie.

Quelques auteurs désignent le non-alcool sous le terme d'impuretés. Si cette expression est exacte appliquée aux alcools d'industrie, puisque ces composés doivent être totalement éliminés pour donner à l'alcool sa valeur commerciale, elle est fausse appliquée aux eaux-de-vie car ce non-alcool leur imprime leur caractère générique ; il leur donne bouquet et arôme, c'est-à-dire leur qualité et leur valeur commerciale. Est-ce à dire que la terminologie officielle soit satisfaisante ? Peut-on appeler non-alcool la partie qui renferme les alcools propylique et isopropylique, des alcools amyliques et d'autres encore ? Certains ont songé à considérer ces produits comme des produits secondaires. Cette désignation serait encore moins heureuse.

On s'est préoccupé, dès la fin du dernier siècle de réglementer le taux de ce non-alcool. Mais on hésitait pour la fixation soit d'un *maximum*, soit d'un *minimum*, parce qu'on se préoccupait à la fois des propriétés organoleptiques et physiologiques des eaux-de-vie et de leur fraude (2). Ce n'est qu'en 1903 que la première réglementation apparut, non en France, mais en Belgique (5). En France il a fallu attendre le décret du 28 juin 1938, fixant, non pas un maximum comme en Belgique, mais un minimum de non-alcool. Il a été fixé à 280.

Cela signifie que toute eau-de-vie n'atteignant pas ce taux de non-alcool sera rangée dans la classe des alcools plus ou moins rectifiés et de ce fait réservée au marché de l'État.

Pourquoi ce chiffre ? C'est que tous les documents analytiques établis avec les Cognacs, les Armagnacs, accusent des doses de non-alcool supérieures généralement à 300. Pour les Rhums et certaines eaux-de-vie également, cette limite approche souvent 250.

On a pris entre ces deux limites presque la moyenne arithmétique. Soulignons que ces documents analytiques remontent pour la plupart au XIXe siècle et quelques-uns seulement au début de notre siècle ; qu'on étend ce minimum à toutes les eaux-de-vie alors que les documents analytiques manquaient pour les régions autres que l'Armagnac et la Saintonge. Pour le Languedoc en particulier, nous ne trouvons qu'une eau-de-vie de marc analysée (1).

C'est pour combler cette lacune que ce travail a été fait. Il doit apporter tout d'abord les documents tout à fait comparables à ceux fournis pour les autres régions. C'est pourquoi nous avons dû appliquer les méthodes analytiques qui avaient servi alors, c'est-à-dire la méthode officielle de dosage des eaux-de-vie, vieille de plus d'un quart de siècle !

Méthodes d'analyse

Les déterminations comportent tout d'abord l'appréciation du degré alcoolique, ensuite la détermination du non-alcool. Remarquons que le titre alcoolique n'indique pas la proportion d'alcool éthylique, celle-ci est calculée en déduisant du titre alcoolique le titre correspondant au non-alcool.

Quant au *non-alcool* il est apprécié en dosant successivement :

1° Les acides évalués en acide acétique ;

2° Les éthers évalués en acétate d'éthyle ;

3° Les aldéhydes évalués en éthanal ;

4° Les alcools supérieurs évalués en alcool isobutylique ;

5° Le furfurol évalué en furfurol.

Ainsi quatre résultats sur cinq sont exprimés par des nombres conventionnels. Et si l'acide acétique, l'acétate d'éthyle, et l'éthanal constituent respectivement les portions les plus grandes de l'acidité, des éthers et des aldéhydes, c'est tout le contraire pour l'alcool isobutylique, dont la proportion serait tout au plus de 1/20e de la dose d'alcool amylique contenu dans ces spiritueux. Aussi le total ainsi obtenu est souvent loin de celui que fournirait l'addition de quantités pondérales directement déterminées. Cette remarque souligne la nécessité d'établir une nouvelle technique analytique des eaux-de-vie où les divers constituants seront directement appréciés et non plus dosés par fonction. On y gagnera une caractérisation plus précise des alcools en général, des eaux-de-vie en particulier.

Composition des eaux-de-vie

Eaux-de-vie de marc. — Les marcs ou résidus de l'expression des raisins fermentés retiennent une quantité de vin variant de 40 à 50 litres environ par 100 kilogrammes de marc. Cela fait environ 4 litres d'alcool pur, cette proportion étant évidemment influencée par le titre du vin et le taux du pressurage.

Deux moyens sont utilisés pour extraire cet alcool du marc : ou bien la distillation directe du marc en calendre : c'est le type d'eau-de-vie que nous avons analysé sous le nom d'eau-de-vie de marc (tableau I) ; ou bien la distillation de la *piquette* provenant de la macération du marc dans l'eau froide pendant un temps plus ou moins long ; cette opération est réalisée par lavage méthodique du marc frais remplissant une batterie de cuves. Dans ces conditions l'alcool obtenu n'offre pas toujours des caractéristiques particulières (tableau II).

Le coefficient *non-alcool* des alcools de marc varie de 676,7 à 1.526,1, soit dans une proportion de 125 p. 100. Très élevé, il est surtout caractérisé par la variabilité de ses constituants :

Les acides varient de 25,6 à 240, soit une variation de 837 p. 100 ;

Les aldéhydes varient de 32 à 576, soit une variation de 1.700 p. 100.

Les éthers varient de 96,8 à 688, soit une variation de 610 p. 100 ;

Les alcools supérieurs varient de 250 à 400, soit une variation de 60 p. 100.

Ces taux et cette variabilité caractérisent aussi les eaux-de-vie de marc des autres régions. Quelle en est la raison ? Vraisemblablement à l'origine l'état de conservation du marc. Ensilé il voit se développer les éthers et les produits d'oxydation : acides et aldéhydes. Nous remarquons en particulier dans le tableau I la dose très élevée d'aldéhydes, qui est la caractéristique la plus nette de nos eaux-de-vie de marc. En outre, des fermentations diverses peuvent se produire au détriment des matières cellulosiques et albuminoïdes et provoquer la production d'acides et d'alcools supérieurs (6). Enfin, la distillation peut influencer le pourcentage de ces constituants.

Remarquons enfin la présence de furfurol, non négligeable dans certains cas.

I. Eaux-de-vie de marc

	1	2	3	4	5	6	7
	Eau-de-vie région Narbonnaise	Eau-de-vie de Cascastel (Aude)	Eau-de-vie de Montlaur (Aude)	Eau-de-vie de Villesèque-des Corbières (Aude)	Eau-de-vie région de Pézenas (Hérault)	Eau-de-vie région de Perpignan (Pyr.-Or.)	Eau-de-vie région de Béziers (Hérault)
Titre alcoolique à 15°	51°9	56°9	57°9	59°7	68°5	66°3	60°
Acidité par litre. . .	0,14	0,24	0,23	0,30	0,28	0,17	1,44
Composition par hectolitre d'alcool à 100° (en gr.)							
Acides. . .	26,9	42	39,7	50,2	40,8	25,6	240
Aldéhydes . .	510,0	576	308	330	250	32	198
Furfurol . .	0,7	1,3	0,8	traces	1,9	0	traces
Ethers . .	172,5	144,4	130,6	96,8	132	194,4	688,1
Alcools . .	360	370	250	252	252	260	400
Total ou coefficient non-alcool	1.070,1	1.133,7	729,1	729,0	676,7	512,0	1.526,1

Eaux-de-vie de piquettes

Voici les résultats pour les eaux-de-vie de piquettes définies plus haut :

II. Eaux-de-vie de piquettes.

	1	2	3	4	5	6
	Eau-de-vie de Narbonne	Eau-de-vie de Narbonne	Eau-de-vie de Narbonne	Eau-de-vie de Narbonne	Eau-de-vie de Perpignan	Eau-de-vie de Béziers
Titre alcoolique à 15° . . .	65°3	65°3	68°	68°7	69°3	63°5
Acidité par litre. . . .	0,07	0,24	0,27	0,204	0,048	0,03
Composition par hectolitre d'alcool à 100° (en gr.)						
Acides	10,7	36,7	39,7	29,6	6,9	4,7
Aldéhydes.	105	54	23	25	23,5	152
Furfurol	traces	0	traces	0	0	0
Ethers	40,50	58,10	281,6	56,3	82,7	193
Alcools supérieurs . . .	236	232	190	190	170	250
Total ou coefficient non-alcool.	392,20	380,8	534,3	300,9	283,1	599,7

Déjà on constate que ces eaux-de-vie ont un non-alcool bien moins élevé que celui des eaux-de-vie de marc. Il varie de 283,1 à 599,7, c'est-à-dire de 112 p. 100. Ses constituants varient :

Les acides de 4,7 à 39,7, soit de 745 p. 100 ;

Les aldéhydes de 23 à 152, soit de 560 p. 100 ;

Les éthers de 40,5 à 281,6, soit de 595 p. 100 ;

Les alcools supérieurs de 170 à 250, soit de 47 p. 100 seulement.

On peut constater que l'allure des variations rappelle toutefois celle des alcools de marc : grande variation pour tous les éléments, faible variation pour les alcools supérieurs qui apparaissent comme l'élément le plus constant.

Eaux-de-vie de lies

Le vin décuvé laisse déposer ses lies, riches en levures, qu'on sépare au premier soutirage. Les lies à leur tour se partagent en deux couches : la première, liquide, constitue le *vin de lies ;* la deuxième, consistante, constitue la *lie* proprement dite. Mais au lieu d'attendre la séparation naturelle du vin de lie, on peut l'obtenir aussitôt par pressurage ou filtration des lies. La distillation du vin de *lie* donnera une *eau-de-vie de vin ;* de même la distillation du vin de lie de filtration. Mais la distillation du vin de lie de pressurage donne — définition du Service des Alcools — l'eau-de-vie de lie. Or, tous ces produits ne diffèrent que très peu ou pas du tout. Ce n'est plus le cas lorsqu'on distille *directement* la lie brute. C'est véritablement l'*eau-de-vie de lie* que l'on obtient ainsi. Ce sont ces eaux-de-vie que nous avons analysées.

Lorsqu'on a établi cette distinction on a voulu diminuer la valeur marchande de l'eau-de-vie de lie au bénéfice de l'eau-de-vie de vin. Mesure regrettable puisque la fin d'une eau-de-vie est toujours sa consommation, c'est-à-dire la dégustation et que l'eau-de-vie de lie est souvent plus aromatique et bouquetée que l'eau-de-vie de vin, surtout si l'on a évité l'emploi de produits sulfureux. L'influence bienfaisante des lies est si connue, qu'en Charente on distille les vins jeunes contenant encore des levures en suspension (7).

Voici les résultats obtenus sur trois eaux-de-vie de lie :

III. Eaux-de-vie de lies

	1 — Eau-de-vie de Narbonne	2 — Eau-de-vie de Narbonne	3 — Eau-de-vie de Perpignan
Titre alcoolique à 15°	70°	65°4	70°
Acidité par litre	0,62	0,62	0,45
	Composition par hectolitre d'alcool à 100° (en gr.)		
Acides	88	94,8	64
Aldéhydes	34	35	38
Furfurol	traces	traces	0
Ethers	116,10	130,25	199
Alcools supérieurs	130	140	260
Total ou coefficient non-alcool	368,10	400,05	561

Si le non-alcool varie de 368,10 à 561 soit dans la proportion de 52 p. 100, ses constituants varient :

Les acides de 64 à 94,8, soit de 48 p. 100 ;

Les aldéhydes de 34 à 38, soit de 11 p. 100 ;

Les éthers de 116 à 199, soit de 71 p. 100 ;

Les alcools supérieurs 130 à 260, soit de 100 p. 100.

Ces variations, dans nos essais, sont loin d'atteindre celles des eaux-de-vie de marc.

Eaux-de-vie de vin

Nous désignons ainsi uniquement les alcools provenant de la distillation directe des vins sans rectification ultérieure. Sur 11 échantillons, 9 dérivaient de vins sains et un d'un vin altéré. Enfin un échantillon était une eau-de-vie vieille alors que tous les autres ont été produits au cours des campagnes 1936-1937 et 1937-1938.

IV. Eaux-de-vie de vins

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Narbonne	Narbonne	Narbonne	Montlaur (Aude)	Pomas (Aude)	Béziers	Perpignan	Narbonne	Narbonne	E. D. V. vieille Narbonne	E.D.V. de Narbonne (vin altéré)
Titre alcoolique à 15°	68°3	53°4	67°3	59°6	51°2	63°5	64°4	69°3	68°5	52°1	48°7
Acidité par litre	0,3	0,2	0,11	0,31	0,29	0,26	0,55	0,24	0,06	0,96	0,94
Composition par hectolitre d'alcool à 100° (en gr.)											
Acides	43,9	37,4	16,4	52	56,6	40,9	85,4	34,6	8,7	184,2	193
Aldéhydes	25	22	24	60	40	14	24	23	19	20	33
Furfurol	traces	traces	traces	traces	traces	0	traces	0	traces	traces	traces
Ethers	184,8	119,7	170,7	169	174,2	140,8	233,5	65,1	149,6	184,8	290,4
Alcools supérieurs	170	200	110	300	240	230	240	200	140	160	420
Total ou coefficient non alcool	423,7	379,1	321,1	581	510,8	425,7	582,9	322,7	317,3	549	936,4

On voit que le non-alcool des eaux-de-vie jeunes varie de 317,3 à 580, c'est-à-dire de 83 p. 100. Et ses éléments constitutifs varient :

Les acides de 8,7 à 85,4, soit de 881 p. 100 ;

Les aldéhydes de 14 à 60, soit de 328 p. 100 ;

Les éthers de 65,10 à 233,5, soit de 258 p. 100 ;

Les alcools supérieurs de 110 à 300, soit de 172 p. 100.

Ici encore c'est le taux des alcools supérieurs qui varie le moins, mais plus encore que le taux global du non-alcool.

Si nous examinons à présent les deux autres eaux-de-vie, on peut faire deux observations intéressantes.

Pour l'eau-de-vie provenant du *vin altéré*, si nous notons une dose très élevée d'acides, l'augmentation des éthers et surtout des alcools supérieurs est remarquable. Ce résultat ne doit pas surprendre quand on connaît l'influence du vin lui-même sur la composition de l'eau-de-vie (2). Quant à l'eau-de-vie vieille l'accroissement des acides est sensible. Leur taux atteint 184,2,soit 116 p. 100 de plus que celui de l'eau-de-vie jeune la plus riche et 2.017 p. 100

de plus que celui de l'eau-de-vie jeune la moins riche. Les autres éléments n'offrent aucune caractéristique particulière. Ainsi se trouvent confirmées sur une eau-de-vie de Languedoc, les observations faites déjà par X. Rocques sur le vieillissement des eaux-de-vie (9),

Nous ne pouvons terminer ce chapitre sans régler la question des *eaux-de-vie* dites *neutres* qui durant de longs mois furent autorisées sur le marché libre des eaux-de-vie .

Voici l'analyse des seuls échantillons que nous avons pu obtenir :

V. EAUX-DE-VIE « NEUTRES »

	St-André-de-Sagonis (Hérault)	
	1	2
Titre alcoolique à 15°	64°4	68°9
Acidité par litre	0,012	0,012
Composition par hectolitre d'alcool à 100° (en gr.)		
Acides	1,8	1,7
Aldéhydes	8	7
Furfurol	0	0
Ethers	11,44	13,20
Alcools supérieurs	traces	traces
Total ou coefficient non-alcool	21,24	21,9

Il est indiscutable que ces eaux-de-vie ne sont que des alcools rectifiés ramenés au titre alcoolique des eaux-de-vie par dilution aqueuse. Ces alcools auraient dû être toujours réservés au marché de l'Etat. Alimentant le marché libre, ils ont fait une concurrence regrettable aux eaux-de-vie naturelles et causé, en outre, un grave préjudice au Trésor public. Et cela sous la surveillance impuissante des agents du Ministère des Finances ! Il leur a fallu de longs mois pour constater que de tels alcools subissaient dans l'appareil distillatoire, d'abord une rectification, ensuite une dilution aqueuse.

En résumé, les eaux-de-vie analysées, quelles que soient leur origine et leur nature, satisfont aux conditions requises imposées par le décret du 26 juin 1938. Leur non-alcool, toujours supérieur à 280, est tout à fait comparable à celui des eaux-de-vie de même nature, mais d'origine différente : Armagnac et Cognac en particulier.

Leur non-alcool distingue assez nettement leur nature. Les plus riches en non-alcool sont toujours les eaux-de-vie de marc ; les plus faibles les eaux-de-vie de vin. Quant aux eaux-de-vie de piquette et de lie, elles tendent à se rapprocher des eaux-de-vie de vin. Ces résultats sont clairement traduits dans le graphique I où sont inscrits tous les résultats des tableaux I, II, III, IV, V ainsi que ceux du tableau IX qu'on trouvera plus loin.

La dégustation ajoute un caractère distinctif particulièrement net dans quelques circonstances, plus indicatif même que le non-alcool parfois défaillant en l'espèce. C'est le cas des eaux-de-vie de lies et de piquettes.

(*A suivre.*)

M. FLANZY et Mlle LAMAZOU-BETBEDER,
Station de Recherches viticoles et œnologiques de Narbonne.

L'ACTION DE LA POTASSE SUR LA VIGNE EN POITOU

Le Poitou n'est pas à proprement parler un pays de vigne.

La statistique de 1937 indique 23.800 hectares plantés en vigne, dont 22.000 environ sont en production.

Certes, les vins du Poitou ne sont pas de « grands vins ». On en trouve, cependant, qui ont un « certain caractère » et qui sont appréciés des connaisseurs, tels les vins blancs des coteaux de Marigny-Brizay, Beaumont, qui se rapprochent d'ailleurs des vins d'Anjou parce que produits par le même cépage, le Chenin, végétant sur des tuffeaux de Touraine.

Huit communes du département de la Vienne, au Nord-Ouest de Loudun, bénéficient de l'appellation contrôlée « Anjou ». La qualité des vins de cette région a été appréciée de tout temps. Rabelais dégustait avec plaisir le « piot de Londun ».

Les vins rouges des coteaux de Saint-Martin-la-Rivière faits de Gamay et de Cabernet-Sauvignon ont un bouquet qui s'apparente à celui des vins du Beaujolais.

Par ailleurs, sur les calcaires du « jurassique » la Folle Blanche, associée au Chenin, donne des vins blancs, secs, fruités, mœlleux « qui ne cassent pas la tête ». En vieillissant, ils prennent de la qualité, en même temps qu'une couleur jaune ambrée.

Expériences organisées avec potasse sur vignes en 1937

C'est dans la région des plaines de Neuville et du Loudunais que nous avons organisé, en 1937, des essais avec engrais potassiques.

Ils étaient nécessaires car si, en Poitou, la vigne est entourée de soins particuliers pendant la végétation, la fumure est trop souvent parcimonieuse et incomplète.

Les viticulteurs emploient surtout le « superphosphate » qu'ils complètent en ajoutant un peu d'engrais azoté. Ils méconnaissent encore trop l'action des engrais potassiques ou les emploient bien peu judicieusement.

Chacun des essais réalisés en 1937 comportait quatre parcelles d'égale superficie. Sur toutes, l'on a répandu une dose uniforme de superphosphate, soit 600 kilogrammes par hectare :

La parcelle N° 1 sans potasse a été conservée comme témoin.

Les parceles N°s 2, 3 et 4 ont reçu du chlorure de potassium aux doses respectives correspondant par hectare à : 200 kilogrammes dans la parcelle N° 2, 300 kilogrammes dans la parcelle N° 3 et 500 kilogrammes dans la parcelle N° 4.

Superphosphate et engrais potassiques ont été répandus à la volée, début mars, et enterrés par le premier labour.

Climatologie de l'année 1937

Après un hiver très pluvieux, sans gelée, le début du printemps a été assez beau. Les travaux du vignoble : taille, premier labour, ont pu être exécutés en temps voulu.

Avril et mai furent pluvieux. Quelques gelées, fin avril début mai, ne causèrent que des dégâts peu importants. Après un début de mai, plutôt froid, la température s'est relevée brusquement.

Juin, juillet, août et début septembre ont été très secs et chauds.

Le vignoble a été peu atteint par le mildiou et l'oïdium.

Au cours de sa végétation, trois traitements à la bouillie bordelaise et un poudrage ont suffi pour maintenir un état parfait.

La maturité s'est effectuée dans de bonnes conditions. Elle a été facilitée par quelques pluies survenues vers le 15 septembre. Les raisins ont été vendangés complètement mûrs.

Résultats des expériences

La visite des champs d'expériences sur vignes faites au cours de l'été ne nous a pas permis de constater des différences notables dans la végétation. Cependant, dans la parcelle témoin, les ceps semblaient souffrir davantage de la sécheresse sans que cet état soit nettement accusé.

Aux vendanges, les raisins produits dans chaque parcelle ont été pesés. Les rendements calculés en vin à l'hectare (en tenant compte que 130 kgr. de vendange donnent 1 hectolitre de vin) s'établissent comme suit (moyenne de 4 essais sur vignes plantées en Folle, Othello et hybride producteur direct) :

	Rendement à l'hectare
Parcelle témoin	47 hl. 75
Parcelle N° 2 (200 kgr. de chlorure)	52 hl. 90
Parcelle N° 3 (300 kgr. de chlorure)	59 hl. 20
Parcelle N° 4 (500 kgr. de chlorure)	61 hl.

M. Petit-Siclet, à Ranton, a poussé le contrôle des résultats de son essai en faisant une pesée mustimétrique des moûts. Il s'agissait d'essais sur vigne de Folle et de Chenin ou Pineau de la Loire, de 40 ans. Nous donnons ci-après les résultats de ses constatations.

	Parcelles			
	N° 1	N° 2	N° 3	N° 4
Poids de la vendange récoltée dans chaque parcelle	156 kgr.	165 kgr.	173 kgr.	178 kgr.
Poids de la vendange ramené à l'ha	6.240 kgr.	6.630 kgr.	6.940 kgr.	7.140 kgr.
Vin produit à l'ha	48 hl.	51 hl.	53,3	54,9
Degré alcoolique des moûts	10°5	10°85	12°	11°65
Différence du rendement en vin par rapport à la parcelle 1		+ 3 hl.	+ 6 hl. 30	+ 7 hl. 6
Bénéfice par hectare (le vin ayant été vendu à 2 francs le litre)		600 fr.	1.260 fr.	1.580 fr.

De tels résultats se passent de commentaires ; ils prouvent l'heureuse influence de la potasse appliquée au vignoble qui s'est traduite à la fois par une augmentation de rendement en vin et par un accroissement de sa richesse en alcool.

L. Riffault,
Directeur des Services agricoles.

ACTUALITÉS

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 21 juin.

Les craintes qui s'étaient fait jour à la suite des perturbations atmosphériques de la semaine dernière ont été vite dissipées. Le beau temps est rapidement revenu, et avec lui le précieux vent du Nord qui a balayé l'humidité défavorable à la floraison. Puis la pluie a fait sa réapparition.

La floraison s'est effectuée, dans notre région, d'une manière très satisfaisante. Nous avons pu voir, dans divers vignobles, des grappes parfaitement constituées et sans trace de coulure. La végétation est extrêmement saine. Pratiquement, on n'observe pas de taches de Mildiou ; l'Oïdium, qui s'était montré en quelques endroits, a disparu et on ne voit pour ainsi dire aucun insecte. Ces renseignements nous sont confirmés par tous ceux que nous recevons de nos quatre départements méridionaux. Seuls, quelques vignobles plus particulièrement exposés se plaignent du grand vent, qui a cassé de nombreuses grappes.

Dans le Carcassonnais, la floraison, toujours en retard d'une dizaine de jours par rapport à la région narbonnaise, a commencé à la fin de la semaine écoulée et s'est poursuivie depuis dans les meilleures conditions.

Quant à la contexture même de la future récolte, elle se présente favorablement dans notre région méridionale, mais toujours avec les différences locales que nous avons déjà signalées, en ce qui concerne l'abondance des grappes, variable naturellement avec les situations locales, mais surtout selon la récolte obtenue l'année dernière, les vignes gelées alors ou peu avantagées l'étant beaucoup plus cette année. On pense, d'une manière générale, que la production pourra dépasser celle de 1938 dans le Midi, mais avec une répartition assez différente.

Les travaux s'exécutent normalement, dans toute la mesure compatible avec la floraison. On accélère les labours en retard, on sulfate où on le peut et on soufre. A noter que le vignoble a été particulièrement soigné cette année.

Il ne reste plus qu'à souhaiter que le soleil favorise la végétation pendant tout le temps nécessaire à l'évolution et à la maturation du raisin, mais nous épargne la sécheresse qui les a contrariées l'an dernier. Comme on compte normalement trois mois entre la floraison et la vendange, il semble qu'on puisse situer celle-ci vers le milieu de septembre dans notre région narbonnaise et dans la seconde quinzaine dans l'Ouest du département.

***

Au point de vue commercial, l'événement important de la huitaine sous revue, événement que nous avions annoncé dans notre dernière chronique, a été la libération de la quatrième tranche. Le décret publié au *Journal Officiel* du 17 juin autorise les vignerons à sortir de leurs chais, depuis le début de la campagne, 55 p. 100 de leur déclaration ou, en tout état de cause, 400 hectolitres.

Comme tous les événements attendus, celui-ci ne semble pas, jusqu'à présent, avoir eu de répercussion notable sur le marché des vins, tant en ce qui concerne l'activité des affaires que l'orientation de la tendance.

On doit noter toutefois que dans certaines de nos régions, le commerce avait paru montrer moins d'empressement pendant les deux ou trois jours qui ont précédé la libération. Peut-être s'agit-il d'acheteurs n'ayant que peu de besoins et qui ont voulu attendre de voir quelles pourraient être les conséquences de ce nouvel afflux de marchandise.

Pourtant, cette quatrième tranche, avec ses cinq ou six millions d'hectos, ne paraît pas suffisamment importante pour peser sur l'orientation des cours. Une bonne partie en a d'ailleurs été déjà achetée par le commerce et n'alourdira pas les offres. Pour le reste, la fraction composée de vins à hauts degrés, dont la bonne tenue est hors de doute, apportera son soutien à l'ensemble de la cote.

On prétend de divers côtés que le négoce s'est assez copieusement approvisionné, par une prudence que l'on comprend, en vins alcooliques et corsés et qu'il devra jeter les yeux désormais sur les qualités moins complètes, soit pour faire ses coupages, soit parce que les premières commencent à faire défaut. La physionomie des derniers marchés de la région viendrait bien confirmer cette opinion car, de Béziers à Carcassonne et à Perpignan, on a enregistré un courant suivi de demandes sur les petits degrés. Il convient même de noter qu'en Roussillon, ce sont ces derniers qui ont principalement retenu l'attention des acheteurs et qu'à Carcassonne, ce sont les seuls qui aient enregistré quelques progrès sur la cote. La distillerie a apporté sa contribution en animant le marché des petits vins.

On peut estimer que la libération va entraîner un peu plus d'activité, dans les retiraisons d'abord, dans les transactions nouvelles ensuite, car on commençait à éprouver pas mal de difficultés pour donner satisfaction à toutes les demandes. Il ne faut pas oublier, en outre, que le stock commercial a baissé de 400.000 hectos pendant le mois de mai.

***

La publication du mouvement des vins pour le mois de mai ne semble pas avoir exercé une influence quelconque sur le marché, dont l'attention était accaparée par ailleurs par la libération de la quatrième tranche.

Cette statistique contient des éléments qui peuvent être diversement appréciés. Sorties plus faibles, stock commercial en diminution, consommation taxée supérieure à celle du mois précédent, mais inférieure à celle du même mois de l'année dernière, toutes considérations agissant contradictoirement sur la tendance générale.

Pour la France continentale, les sorties de vins de la propriété se sont éle-

vées, en mai, à 2.920.114 hectos contre 3.392.551 en avril et 3.056.470 en mai 1938. Au total, pour les neuf premiers mois de la campagne, elles ont atteint 29.658.963 hectos au lieu de 28.869.013 pour la même période de la campagne précédente.

Si l'on considère que les ressources, au début de la campagne, représentaient 63.477.660 hectos, on constate qu'il doit rester pour la consommation en franchise, les sorties de la propriété pour les trois derniers mois et le stock en fin de campagne, quelque 34 millions d'hectos. En estimant la première à quelque 18 millions d'hectos, chiffre correspondant à la contexture de la récolte, les secondes à 9 millions d'hectos environ, on voit qu'il devrait rester dans les chais des vignerons à fin août 7 millions d'hectos, soit exactement le chiffre que nous avions prévu. Les événements confirmeront-ils ces estimations ?

En ce qui concerne les quantités soumises au droit de circulation, elles ont été, en mai, de 4.013.234 hectos, au lieu de 3.986.045 en avril et de 4.114.261 en mai 1938. Depuis le mois de septembre, elles se sont élevées à 35.580.353 hectos, au lieu de 36.463.670 pour les mêmes mois de la campagne précédente, soit une diminution de 883.317 hectos. Malgré cette regrettable moins-value, la marche de la consommation reste dans les limites fixées par la Commission interministérielle quand elle a établi le compte d'emploi des disponibilités de la récolte 1938.

Enfin, le stock commercial à fin mai, avec ses 11.488.788 hectos, accusait une diminution de 299.065 hectos par rapport à celui du mois précédent, qui était de 11.787.853 hectos.

***

La tendance générale demeure fermement orientée dans tous les compartiments, avec toutefois, d'un marché à l'autre, des différences qui ne peuvent s'expliquer que par des circonstances locales. Pourquoi, en effet, les 9° sont-ils estimés en moyenne à 16 fr. 60 le degré à Narbonne et 16 fr. 25 à Béziers ?

La résistance du producteur, assez vive dans les hauts échelons de la côte, se fait également sentir à la base et dans cette catégorie spéciale que sont les affaires sur souches. Elle est même parvenue à obtenir que les offres pour les vins de 1939 soient portées de 14 fr. 50 à 15 francs puis à 15 fr. 25 le degré. Il ne semble d'ailleurs pas que cette concession ait réchauffé l'enthousiasme des vendeurs, toujours très modéré.

En marchandise disponible, les 8° débutent à 120 francs l'hecto et tout prix inférieur a disparu des mercuriales. Il s'en est traité à ce prix dans la Salanque et à Carcassonne, à 125 francs à Narbonne et des 8° 1 et 8°2 ont été vendus à 130 francs et 133 francs.

Les vins de 8°5 s'établissent en moyenne de 130 à 135 francs. Dans les Pyrénées-Orientales, des affaires ont été conclues de 130 à 133 francs, à 132 fr. dans le Carcassonnais et à 135 francs, à Narbonne.

On a payé des vins de 9° à 144 et 145 francs en Roussillon, de 140 à 148 francs dans la moyenne vallée de l'Aude, à 145 francs dans le Narbonnais et près de Béziers. Pour ou deux dixièmes de plus, on a atteint 147 et 150 francs.

Des 9°5 ont trouvé amateur entre 155 et 165 francs vers Carcassonne et à

167 francs dans les Corbières ; on a payé 162 francs pour des 9°6, 168 francs et 170 francs pour des 9°7.

Les prix pratiqués pour les 10° ont varié entre 175 et 185 francs, ce dernier pour de beaux produits des Corbières et du Minervois. Des 9°9 ont fait 178 francs en Roussillon.

Enfin quelques lots de 10°5 ont été traités à 192 et 200 francs dans le Narbonnais. Des 10°3 ont fait également 200 francs.

Certaines maisons, à la suite des orages de grêle qui ont atteint le vignoble blanc de l'Hérault, ont passé quelques ordres en vins blancs, assez délaissés ces temps-ci. Des 9° ont été achetés à 145 francs et des 9°9 à 172 francs.

A noter quelques ventes de petits vins pour la distillerie sur la base de 15 francs le degré.

R. C.

Vignoble de la Drôme

Après un automne doux, la première gelée n'a eu lieu que le 26 novembre et elle a été légère, l'hiver a débuté par une brusque et violente attaque, les 19 et 20 décembre (chute de neige) et le 22 (abaissement extraordinaire et considérable de la température).

Le thermomètre est descendu en ville à —14 1/2 ou même —19, suivant les quartiers et l'exposition, et à la campagne à —22 et dit-on à —25. Le temps est resté froid jusqu'au 27.

En janvier, février et mars, la température n'a pas été rigoureuse, mais nous avons eu à souffrir de pluies fréquentes et de quelques brouillards ; il a neigé le 18 mars.

Avril a été souvent couvert, très pluvieux, parfois ensoleillé, avec deux nuits de gel (le 19, 4 et demi au-dessous de zéro et le 22, gelée blanche).

Le 1er mai, le gel a détruit les jeunes pousses de vignes qui avaient échappé au désastre du 22 décembre.

Ce mois a été également pluvieux, nuageux et le soleil a maintes fois boudé.

Le printemps a fait grève jusqu'au 25 mai. Enfin un soleil chaud a brillé et malgré un vent du Nord fort et persistant pendant quelques jours, nous voici débarrassés, espérons-le, des intempéries. Quelques averses ont été favorables à la culture.

On peut actuellement apprécier les dégâts causés par la gelée du 22 décembre.

Sur les coteaux le mal est moins grave que dans la plaine.

Les cultivateurs d'une petite partie de la vallée du Rhône, notamment ceux de Saint-Rambert-d'Albon, disent que leurs arbres fruitiers sont perdus.

Ailleurs, pêchers, poiriers, pommiers, mûriers, etc., ont souffert et certains ont péri.

Les noyers, les diospyros ou kakis et les vignes ont été les plus atteints.

On ne peut encore dire si des noyers ne sont pas complètement gelés. Les

vignes françaises ont été fort éprouvées. Quelques-unes ne poussent pas et les plants hybrides ont des yeux détruits. La récolte des cerises est abondante et le fruit gros et joli.

On annonce que les pêchers, abricotiers, pruniers ont des fruits.

La production des noix et des raisins sera malheureusement déficitaire.

Les groseillers, cassis et fraisiers sont chargés de fruits.

Le figuier qui est peu commun et le grenadier, cultivé par curiosité, sont complètement gelés ; ils repoussent par le pied, mais il n'y aura ni figues ni grenades avant quatre à cinq ans.

Le froid a détruit les arbres et arbrisseaux verts d'ornement, lauriers divers, troènes, bambous, etc., qui donnaient un aspect agréable à la campagne. Les rejetons qui commencent à se montrer à leur base, mettront plusieurs années pour atteindre leur ancienne hauteur. Quelques-uns ne repousseront pas. La première coupe des fourrages a été abondante ; la fenaison s'est trouvée parfois contrariée par des ondées.

Le blé et les autres céréales, qu'une faible couche de neige avait garantis, ont belle apparence et donneront une bonne récolte, si la pluie ne contrarie pas la floraison et n'amène la verse. La grêle a causé d'immenses dégâts dans l'Isère, près de Grenoble et Saint-Marcellin et dans l'Ardèche.

Dans la Drôme, elle a tout anéanti à Saint-Jean-en-Royon, le 9 juin.

Romans, le 11 juin 1934.

Dr Bonnet.

Libération de la quatrième tranche (deux dixièmes)

L'*Officiel* du 17 juin a publié le décret suivant :

Article premier. — Les quantités de vin de la récolte de 1938, que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais sont fixées provisoirement, avec minimum de 400 hectos par exploitation, à 55 p. 100 de leur production. Elles sont déterminées d'après les résultats accusés par les déclarations de récolte.

Art. 2. — Les Ministres de l'Agriculture et des Finances sont chargés de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal Officiel*.

Réunion amicale des Ingénieurs Agronomes du Midi

Cette réunion aura lieu samedi 1er juillet à 11 heures à Montpellier, à la Maison de l'Agriculture, 16, rue de la République, à l'occasion de la VIIe Fête Nationale des Vins de France.

M. Lucien Sémichon, ingénieur agronome, président de la Société Centrale d'Agriculture de l'Aude, traitera le sujet :

« Situation de la vigne et du vin en face de l'harmonisation des échanges dans l'Empire français. »

Un déjeuner en commun suivra et le soir vers 20 heures à Palavas un dîner réunira tous les ingénieurs de l'Agriculture : Agris et Agros.

Un nouveau projet de loi sur le Domaine-Retraite

M. H. Queuille, ministre de l'Agriculture, a déposé, le 8 juin, sur le bureau de la Chambre des Députés, en son nom et au nom de plusieurs de ses Collègues, un projet de loi tendant à modifier et à compléter le décret-loi du 24 mai 1938 créant le « Domaine-Retraite ».

Au moment où le Parlement va être ainsi amené à délibérer sur diverses modalités destinées à rectifier sur quelques points les dispositions premières qui ont déterminé les conditions de fonctionnement de cette institution, il nous paraît indiqué de rappeler son but, son objet et les avantages qu'elle est destinée à apporter à tous les travailleurs modestes.

Le « Domaine-Retraite » qui est inspiré d'un haut sentiment de solidarité humaine a pour but de décongestionner les grands centres urbains et de lutter contre l'exode rural.

Son objet est de permettre à tous les travailleurs de condition modeste (salariés, agents de services publics, agriculteurs-artisans et petits industriels ou commerçants) d'acquérir ou d'améliorer un petit bien rural dans un de ces villages où les rattachent souvent leurs souvenirs d'enfance ou des liens familiaux

Le « Domaine-Retraite » ne permet pas l'attribution de prêts pour réaliser ces acquisitions ou ces aménagements. Il est essentiellement un mode de capitalisation faisant appel au souci d'épargne des travailleurs pour leur donner, grâce aux taux élevés des intérêts cumulés servis à leurs versements, le moyen de s'assurer la propriété d'un petit bien rural dans la campagne de leur choix.

Il réserve, par ailleurs, de substantiels avantages aux travailleurs pères de famille nombreuse, grâce aux bonifications pour enfants qui leur sont attribuées sur leurs versements.

L'importance de ces versements peut varier de 100 à 1.000 francs par an ; leur durée pouvant atteindre vingt ans sans excéder ce délai ; aucun versement ne devant être effectué par un souscripteur après l'âge de 65 ans.

Ces versements, suivant l'âge des cotisants, sont capitalisés à 7, 8,50 ou 10 p. 100. A ces taux, 20 versements annuels de 1.000 francs à 7 p. 100 produisant 43.865 francs ; 20 versements de 1.000 francs à 8,50 p. 100 assurent un capital de 52.489 francs. 10 versements de 1.000 francs à 10 p. 100 donnent 17.531 fr.

Dès son institution, le « Domaine-Retraite » a rencontré l'accueil le plus chaleureux dans tous les milieux.

La Caisse Nationale de Crédit Agricole, les Caisses régionales de crédit agricole mutuel et leur 6.000 caisses locales affiliées, qui ont reçu de très nombreuses demandes de renseignements à ce sujet, ont, dès maintenant, accepté plusieurs centraines de livrets de « Domaine-Retraite ».

Il est intéressant de noter que celles-ci émanent non seulement de la métropole, mais de parties souvent lointaines de notre empire et aussi de nationaux résidant à l'étranger.

L'institution du « Domaine-Retraite » est, dans son esprit comme dans son fonctionnement, essentiellement française, aucune création étrangère ne pouvant lui être comparée.

Le succès qu'elle a remporté peu de mois après sa création est la preuve manifeste qu'elle correspond bien aux aspirations de nos travailleurs de retrouver après leur vie de labeur, une vie saine et paisible dans les provinces qui sont la force et la beauté de notre pays.

Cours d'œnologie de la Faculté de Pharmacie de Montpellier

Devant le succès qu'a remporté le cours d'œnologie de 1938, la Faculté de Pharmacie de Montpellier, organise cette année un nouveau cours plus complet que le précédent.

Ce cours aura lieu du 16 octobre au 25 octobre 1939 inclusivement. Il est ouvert à tous ceux qui s'intéressent au vin, à sa préparation, à son analyse, aux soins avec lesquels on doit le conserver ainsi qu'à ses propriétés hygiéniques et thérapeutiques.

L'enseignement projeté comprendra en principe deux cours sur « ce que l'œnologue doit connaître de la législation viticole », par M. G. Pastre, président de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault, quatre sur « les essais physiques du vin », par M. le Prof. Canals, douze cours sur l' « Analyse des Vins », par M. le Prof. Jaulmes, six cours sur « le Vin et l'organisme humain », par M. Giroux, maître de Conférences, agrégé, six cours sur la vinification et les soins à donner aux vins par M. Susplugas, chef de Travaux, agrégé et un cours sur les moûts concentrés, par M. Fabre, chef des travaux.

Dix séances de travaux pratiques permettront aux auditeurs de s'exercer aux déterminations délicates de l'analyse des vins et de pratiquer les examens microscopiques de vins malades.

Cet enseignement, qui ne nécessitera que les connaissances élémentaires d'analyse chimique que possède tout pharmacien, médecin, ingénieur chimiste, ingénieur agricole, etc... même s'il ne fait pas constamment de travaux de laboratoire, sera mis au courant des dernières nouveautés d'œnologie et permettra à ceux qui l'auront suivi de faire des analyses de vin, de surveiller les vinifications de soigner des vins en connaissance de cause, et de connaître et faire connaître les propriétés hygiéniques et thérapeutiques du vin.

Un certificat d'assiduité sera délivré à ceux qui auront assisté aux cours et séances de travaux pratiques.

Le droit d'inscription est fixé à 350 francs, dans ce prix sont comptés les frais d'impression du texte de tous les cours et conférences, qui seront distribués aux auditeurs pour leur faciliter l'assimilation de l'enseignement très chargé qui leur sera donné en dix jours seulement.

Ceux qui ne peuvent assister aux cours et travaux pratiques mais qui désirent se documenter sur ces questions peuvent souscrire pour ces cours seulement qui seront mis en vente au prix de 110 francs et leur seront envoyés dans le courant du mois d'octobre.

Les inscriptions pour l'ensemble des cours et travaux pratiques et pour les cours seulement sont reçues *dès maintenant* (et le plus tôt possible) au Laboratoire d'Analyse et Toxicologie de la Faculté de Pharmacie de Montpellier (Prof. Jaulmes) et jusqu'au 30 septembre 1939, C. C. Postaux 23. 012 Montpellier au nom de M. Jaulmes.

Pour toutes demandes de renseignements complémentaires, s'adresser à : M. Jaulmes, Faculté de Pharmacie, Montpellier.

TABLE DES AUTEURS
PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

TABLE DES MATIÈRES
PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 215 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 240 fr. Vin blanc supérieur, 260 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 290 fr. et au-dessus ; 10°, 300 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 9° ½ à 10°, 330 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 740 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 760 fr. Picolo, 760 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 1.000 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.015 fr. la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 24.000 à 28.000 fr. ; 2es crus, de 10.000 à 14.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.500 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 14.000 à 16.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 7.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 6.500 fr. Paysans, 2.500 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.200 à 6.500 fr. ; Graves, 4.400 à 5.200 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 4.200 à 5.000 fr.

Beaujolais. — Beaujolais, 1er choix, de 750 à 900 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais, 2e choix, 900 à 1.000 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.200 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 280 à 380 fr. Vins blancs de Blois, 270 à 350 fr.

Vins de Touraine: Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou: Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 600 à 750 fr. ; Gros plants, 300 à 400 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

Alger. — Rouge, 10° à 10°5 : 20 fr. à 20 fr. 50 ; Rosés 20 fr. à 20 fr. 50.

Midi. — *Nîmes* (*26 Juin 1939*). — *Cote officielle,* logés rouges, 8° à 9°, 15 fr. » à 15 fr. 75, 9° à 10°, 16 fr. à 17 fr. 50 » ; Vins de café, 10° à 12°, 17 fr. 25 à 19 fr. ; Blancs, 9°5 à 12°, 16 fr. à 17 fr. 50 ; Clairette 16 fr. à 17 fr. 50.

Montpellier (*27 Juin*). — Vins Rouges 1938, 8° à 10°, 15 fr. à 18 fr. », moyenne 9°, 16 fr. ; blancs, » fr. » à » fr. »

Béziers (*23 Juin*). — Rouges, 1938, 8°5 à 10°, 15 fr. 50 à 18 fr. ; moyenne, 9°, 16 fr. 10 ; Rosés, 9°5 à 17 fr. 50 ; Blancs, 9°5, à 10°, 16 fr. » à 18 fr. ».

Minervois (*25 Juin*). — Marché d'Olonzac, de 8°5 à 10°, de 15 fr. 25 à 18 fr. 25 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*24 Juin*). — Rouges de 8° à 11°, 15 à 18 fr. 25 ».

Carcassonne (*24 Juin*). — Vins rouges de 1938, 8°, 120 à 128 fr., 8°5, 128 à 132 fr., 9°, 140 à 149 fr., 9°5, 155 à 165 fr., 10° à 10°5, 175 à 185 fr.

Narbonne (*22 Juin*). — Vins rouges 1938, 8° à 11°, 15 fr. à 18 fr. 50.

Sète (*21 Juin*). — Rouges, 16 fr. 50 à 17 fr. 50 ; Rosés, 16 fr. à 17 fr. 75 ; Blancs, 16 fr. 50 à 18 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 96 fr. à 105 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 114 fr. » à 118 fr. ».; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 106 fr. » à 110 fr. ». — sons, 73 à 76 fr. — Recoupettes, 64 à 66 fr.

Pommes de terres. — Sterling, 70 à 80 fr. ; Hollande commune, 130 à 200 fr. Saucisse rouge, 150 à 170 fr. ; Nouvelle d'Algérie rouges, 220 à 240 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgrs à Paris : Paille de blé, 225 à 265 fr. paille d'avoine, de 230 à 270 fr. ; paille de seigle, 220 à 260 fr. ; luzerne, 385 à 465 fr. ; foin, 400 à 480 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 128 fr. ; de palmistes, 83 fr.

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 332 fr.

Bétail (La Villette le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf,** 5 fr. » à 19 fr. » — **Veau,** 8 fr. 50 à 19 fr. 50 — **Mouton,** 6 fr. à 33 fr. ». — **Demi-porc,** 15 fr. à 16 fr. 50. — **Longe,** 17 fr. 50 à 20 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 368 fr. 45 **par 100 kgs départ Paris.** — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 %, 14 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 80 fr. 20 ; chlorure de potassium, 49 %, 58 fr.95. — *Engrais azotés* : *Tourteaux d'arachides deshuilés* 8 % d'azote, 92 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 131 fr. 50 à 137 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 115 à 118 fr. les 100 kgs. ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 128 fr. à 132 fr. » ; Phosphate d'ammoniaque, 300 fr. les 100 kgs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 41 fr. 80 à 51 fr. » les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr.50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2% d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 135 fr. 50 à 138 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 61 fr. corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 165 à 166 fr. ; trituré 142 à 143 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux,** 340 fr. les 100 kgs ; **Verdet,** neutre 31,5 % de cuivre métal, 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 24 fr. — **Chaux agricole ½** éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée,** de 70 %, 140 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé,** 75 fr. — **Carbonate de soude Solvay,** 98/100 %, **spécial pour la viticulture,** 65 fr. 65 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb, 5 fr. 50 le kg.** — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs, — Bananes, 530 à 560 fr. — Oranges, 500 à 800 fr. — Fraises de Paris, 500 à 900 fr. — **Cerises,** 300 à 650 fr. — **Amandes vertes,** 400 à 600 fr. — Abricots de Tunisie, 650 à 750 fr. — Prunes, 300 à 700 fr. — **Pêches,** 600 à 1.300 fr. — Groseilles, 300 à 400 fr. — Framboises 600 à 1.000 fr.

Choux-fleurs, 100 à 300 fr. ; Artichauts, 80 à 110 fr. — Oseille, 100 à 180 fr. — Epinards, 80 à 200 fr. — Pois verts du Midi, 60 à 140 fr. — Fèves, 100 à 150 fr. Tomates, 400 à 600 fr. — Oignons, 200 à 260 fr. — Poireaux, 700 à 900 fr. les 100 bottes. — Laitues, 5 à 40 fr. — Haricots verts, 250 à 500 fr. — Carottes, 120 à 220 fr. — Navets, 150 à 250 fr. — Cresson, 30 à 80 fr. les 216 bottes. — Asperges, 200 à 580 fr. — **Melons de Nantes** 15 à 40 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, place Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France

Un produit CUPRA



BOUILLIE CUPRIQUE INSTANTANÉE

garantie 16 ou 32 % de cuivre métal

Sous forme d'

OXYCHLORURE

tétracuivrique

Emploi facile par simple dilution dans l'eau

Suspension parfaite

Efficacité infaillible

SULFATE DE CUIVRE 99-100 %

POUDRES CUPRIQUES

ARSENIATES DE PLOMB

NICOTINES

LA GAULOISE

Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION :	USINES :
32, Rue Thomassin	LE PONTET (Vaucluse)
LYON	SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Franklin 64-64


La plus ancienne marque
—
prouve son efficacité depuis 2 ans
EMPLOYEZ
L'ARSENIATE
"DE SWIFT"
ARSENIATE
"DE SWIFT"
Souvent copié
—
Jamais égalé




LIQUEUR
BÉNÉDICTINE
EXQUISE TONIQUE
FACILITE LA DIGESTION




PULVÉRISATION
POUDRAGE
vignes
arbres fruitiers
pommes de terre
céréales. betteraves
fleurs. badigeonnage
AVEC LES APPAREILS
BERTHOUD
BELLEVILLE s/SAÔNE-RHÔNE



COGNAC HENNESSY

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Place Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France